



Donnez du goût à vos émotions de fin d'année

MARCOTULLIO

Traiteur haute gastronomie
Nancy : 03 83 35 01 10
Metz : 03 54 60 03 26
marcotullio.fr

LE CASIER AUX SAVEURS

Réceptions à domicile
15 rue Stanislas 54000 Nancy
03 83 35 52 27
lecasierauxsaveurs.fr

Membre de l'Association des **Traiteurs de France**

Traiteur agréé **Qualitraiteur** (norme de service)

Ecotraiteur respectant
la charte du développement durable

Signataire du **pacte national**
contre le gaspillage alimentaire

Ouverture exceptionnelle de la boutique

les samedis 9, 16 et 23 décembre 2017 de 10h à 12h et de 14h à 18h
ainsi que les mercredis après-midi 13, 20 et 27 décembre de 14h à 18h.



RETROUVEZ TOUTE L'ACTUALITÉ DE MARCOTULLIO SUR BLOG-MARCOTULLIO.COM ET SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



RLC - 04 90 51 57 50 - www.rlcom.info - © Maximeh.com - Ingimage - Marcotullio - Photos non contractuelles



LA
CARTE
DE FÊTES

Noël
Nouvel an
2017 -18



MON GRAIN DE SEL

C'est notre dernier Noël à Maxéville au sein de nos laboratoires

Vous le savez, nous déménageons en début d'année 2018 sur Louvigny où nous finissons la construction d'un outil exceptionnel, un outil de modernité, d'ergonomie et de facilité pour nos collaborateurs. Nous avons hâte de vous le faire visiter et de vous faire découvrir notre univers où la créativité prend tout son sens.

Vous comprendrez également pourquoi notre slogan parle de goût et d'émotions...

Aucun changement cependant pour vos commandes, soit Nancy au siège : 15 rue Stanislas, où Maud vous accueillera avec plaisir soit en ligne sur : www.lecasierauxsaveurs.com

Votre commande sera récupérable comme les années précédentes selon votre choix, sur le site de Maxéville, à l'Abbaye des Prémontrés ou directement livrée à domicile.

Les fêtes de fin d'année sont un "temps" de l'année que nous apprécions beaucoup car il nous replonge dans nos valeurs d'antan, nous oblige à retravailler, revisiter, moderniser les plats qui ont écrit l'histoire de notre maison.

Nous nous employons à élaborer le "produit pour le produit" avec un grand respect des recettes de nos pairs et ce "grain de folie" qui nous anime tous.

Nous devons aussi, et de plus en plus, être responsables en travaillant au maximum la production locale, la pêche raisonnée, en combattant le gaspillage. Cela est devenu notre crédo au sein de l'entreprise, tout simplement parce que nous y croyons. Le développement durable, c'est d'abord un état d'esprit.

Toutes nos équipes se sont mobilisées, ensemble, pour vous offrir le meilleur d'eux même.

Je suis heureux et fier de vous faire découvrir et redécouvrir notre gamme festive que nous produirons spécialement pour ces événements de fin d'année.

Joyeux Noël à toutes et à tous, tous nos vœux durables pour cette nouvelle année, et, *donnons du goût à nos émotions !*

 Alain Marcotullio

APÉRITIF

Pour bien démarrer

La BBC - Minis clubs

"Black Box Christmas" - Fourreau orange

Coffret de 60 mini sandwichs de fêtes / 8-10 pièces

Pain tomate, tartare de tomates confites, jambon de Parme Bedoni
Pain maïs violet, crabe yuzu, tarama truffes
Pain de mie nature, jambon aux truffes, beaufort d'hiver
Pain jaune, foie gras nature, chutney de figues
Pain vert épinard, mascarpone citron, truite fumée et oignons mauves
Pain noir, corail d'oursin en tarama, effeuillé de gambas

★ 42 €

La BBC - Cocktail salé

"Black Box Christmas" - Fourreau rouge

Coffret de 56 pièces cocktail salées de fête
7 sortes / 8 pièces de chaque - 8 pers.

Crackers d'un savarin de foie gras, purée de pois vert
Cannelé de homard, bouillon pris à la citronnelle, petits légumes
Maki d'un carpaccio de bœuf séché, risotto truffes
Poivrade "artichaut", foie gras et poivre rare
"Tête de veau" sauce gribiche
Filet de marcassin, châtaignes et potiron, "comme un fruit déguisé"
Tarte "végétarienne" de légumes oubliés

★ 80 €

*Les coffrets BBC sont laqués noirs serts d'un fourreau qualité.
Il ne reste plus qu'à les disposer sur une belle table de fête.*

La BOITA - Apéro

Apéritif 6 pièces mixte

En boîte noire "commode"

3 pièces salées froides / pers.

Maki d'un carpaccio de bœuf séché, risotto truffes
Cannelé de homard, bouillon pris à la citronnelle, petits légumes
Pincette d'un thon sashimi, Chioggia et sésame

3 pièces salées "à chauffer" / pers.

Kouglof "Grand Est" d'escargots, beurre aillé à l'anis
Burger "de porcelet, foie gras et pommes confites
Krok Saint-Jacques et truffes

★ 12.40 € / par pers.

Présentés en boîte noire "à tiroir" issus de cartons recyclés et pliés par l'ESAT d'Heillecourt





AFTER

Pour bien finir

La BBC - Cocktail sucré

“Black Box Christmas” - Fourreau rouge

Coffret de 56 pièces cocktail salées de fête
7 sortes / 8 pièces de chaque - 8 pers.

Une autre idée du Snickers®, cacahuètes et caramel
Mont Blanc, châtaignes et meringue
Maki “crêpe Suzette”, orange et Grand Marnier
Savarin, lait d’amandes et griottes de Fougerolles
Choux craquelin, comme un Paris-Brest
Tarte citron meringuée, nouvelle version
Tarte aux figues, chiboust cannelle

★ 80 €

Pour improviser votre cocktail
ou finir en beauté votre dîner de fêtes.

La Boite Bento

À conserver

La boite bento de 48 cigarettes sucrées by M

Cigarette By M - Noix de pécan
Cigarette By M - Gianduja Noisettes
Cigarette By M --Spéculos

★ 55 €

Idéale pour le café ...

📦 Livraison offerte

à partir de 450 € d'achat
(hors remises)

COCKTAIL DÎNATOIRE

Pour vous accompagner jusqu'au bout de la nuit

44 €

Fourreau vert

22 pièces - Minimum 10 pers.



12 pièces salées froides

Roudoudou de homard, parisienne de légumes
Velouté de châtaignes “en bouteille”,
infusion de vanille à la paille*
Œuf brouillé “truffe”,
chips de magret et mouillette de pain
Sphérique d'un tartare de Saint-Jacques,
mangue et passion
Truffe d'un foie gras, cacao amer,
brioche en papillote
Pouss pouss Dubarry, choux fleurs et truffes
Dans le bocal, bœuf et huitres,
salade d'algues Healthy
Petit suisse de crevette roses,
citronnelle et gingembre
Crèmeux potiron, lardons de canard,
émulsion fumée
Kub d'un cœur de saumon ,
gelée de pomelos et sésame au wasabi
Conserv' d'une crème prise de foie gras,
guimauve poivrée
Spirale de veau aux morilles, purée de panais

5

5 pièces chaudes (à chauffer four doux)

Camembert
d'un pigeonneau façon tajine
Dans le bocal,
parmentier de porcelet aux truffes
Panier “vapeur”
comme un pad thai de pétoncles,
citronnelle et piment
Croûte d'épeautre
d'une volaille de Bresse aux morilles
Dans la boîte,
le burger, foie gras et pommes confites

5 pièces sucrées

Îcône, jus de pomme verte, caramel en
mouseline au beurre salé, tuile de Carambar®
Givré, le kub, faux Mont Blanc et mandarine
Spoon, poire Belle Helène, pipette de chocolat
Cruchon d'un tiramisu spéculos
Bocal d'une pana cotta Dulcey, tartare exotique

Notre Cadeau de Noël

Mandarines et papillotes
“parce que c'est Noël”

À votre disposition

Le kit matériel “cocktail” :
serviettes et couverts jetables

*Décapsuleur fourni et à conserver en magnét

Le cocktail dînatoire
spécial fêtes par excellence.

Constitué de petites pièces en
contenants et étudié pour que vous
puissiez présenter à vos invités
“pièce par pièce”.

Il se sert debout ou assis.

Nous vous prévoyons un “menu”
explicatif pour étonner vos invités
de votre savoir gastronomique.

Nous mettons à votre disposition
un kit “serviettes cocktail et petites
cuillères et fourchettes jetables”
afin de penser à tout à votre place.

Pour la chauffe des pièces chaudes,
prévoyez un four doux 80°, une
vingtaine de minutes, mais vérifiez
tout de même !

Et toujours notre
cadeau de fin
d'année fraîcheur
qui fait toujours
merveille sur vos
tables ainsi que
la brioche
du partage pour
le lendemain
matin.



LES MENUS ENFANT

“Les valeurs gastronomiques ne s'apprivoisent pas, elles s'apprennent”

Menu Enfant

18 €

Nounours de foie gras

Velours de chocolat et pain d'épices

Nuggets maison

De dinde aux marrons “Dans la boîte à burger”
Frites de polenta - Ketchup Alain Milliat

Boule

De Noël Vanille et Nutella®

🍷 L'histoire d'un menu raconté

À savoir :
Le nounours est vraiment la réplique
“foie gras” du nounours guimauve
qui a bercé notre enfance.

Pour apporter
“autre chose, autrement”
à vos enfants...



4

LE BUFFET EN FÊTE

Pour faire la fête

49.50 €

Buffet Prestige - Minimum 10 pers.

Buffet prestige spécialement étudié pour votre table de Fêtes

Luge

D'un foie gras aux griottes de Fougerolles
Pot de cerises à l'eau de vie
Gelée claire

Le nouveau foie gras Marcotullio en partenariat avec Les Distilleries Peureux

Papillote

D'un pain d'épices moelleux
Pour accompagner votre foie gras

Homard

Le demi, en corolle et laqué aux truffes
La pince au "casse noix"
Tomate au crabe, chapelure d'œufs
Pot d'un tarama « corail d'oursin »

Entremets

Langouste et coquillages
Ruban de concombre
"Comme un gâteau à la coupe"

Gravelax

De saumon mariné
Salade de salicornes marines
La salicorne est une plante à tiges vertes en forme de pattes d'oiseau. Dépourvue de feuille, elle pousse dans les marais et sur les côtes océaniques

Authenti'K

La boîte à tiroir de charcuterie festive
Jésus à l'ancienne, Coppa di Parma, jambon de Parme, mortadelle à la truffe, saucisson truffe et parmesan

Tartinables

Beurre de baratte, perles de tomates, julienne de cornichons, tomatade, Chutney d'oignons rouges ...
Dans les compartiments de la boîte Authenti'K

Artichaut

Panais et Morilles
Le légume par excellence
Le panais cultivé est une plante herbacée bisannuelle à racine charnue originaire d'Europe, appartenant à la famille des Apiacées

Chaud-Froid

De poularde jaune de Galice
Au foie gras
Pourquoi chaud-froid ? Tout simplement parce qu'il s'agit d'un apprêt qui se prépare à chaud et qui se sert froid.

Condiments et accompagnements

Les incontournables Alain Milliat, les vinaigrettes BCR

Fromages

En buffet des Frères Marchand
Fruits secs

Pains

En "miche" de l'artisan boulanger

Débauche

De fêtes de nos desserts maison

Papillotes et Mandarines

"Parce que c'est Noël"

 *Un vin ?* Nous vous conseillons en page 18

Les plats chauds

Pour accompagner votre buffet si vous le souhaitez...
(prix valable uniquement en accompagnement du buffet)

Filet de bœuf Wellington,

foie gras et jus à glace de porto vieux
Une pièce pour 10 personnes. Chauffe au four chaud 150° pendant 40 minutes. La sauce au bain marie ou micro-onde

Option plat chaud

 11.50 €

Jambon des Vosges

Cuit au foin
En croûte d'épis
Champignons composites aux oignons
Sauce pinot noir de Toul
Chauffe au four chaud 150° pendant 60 minutes. Vérifiez avec la pointe d'un couteau la température du produit à cœur.

Option plat chaud

 8.50 €

"Pour votre santé, bougez plus"
www.mangerbouger.fr

Le buffet est travaillé pour vous offrir une prestation qui se déguste en premier lieu avec les yeux. Prévoyez une belle table nappée jusqu'au sol (2 m pour 10 pers) agrémentée de quelques branches de sapin, quelques boules de Noël et un ou deux grands vases pour apporter de la hauteur.

Prévoyez également quelques réhausseurs (boîtes diverses) pour ne pas uniformiser la hauteur des mets. Cela vous donnera une impression de relief.

Les plats que nous mettons à votre disposition sont un prêt. Nous vous remercions de nous les rapporter propres, la semaine suivant la réception.

Deux plats chaud "spécial buffet" vous sont proposés en option sous forme de pièces entières à chauffer, à présenter et à découper au buffet.



PHOTOS D'ILLUSTRATION NON CONTRACTUELLES

LES MENUS EN FETE

Trois menus gastronomiques et originaux pour recevoir en toute liberté

1

Menu Retour en Enfance

Minimum 4 pers.

Pana cotta

De homard
Gelée végétale de fleurs
Amuse bouche

Retour en enfance

"Ours Blanc" de foie gras
Guimauve "barbe à papa"
Nougat de foie gras aux mendiants
Cube de pain d'épices
et tuile de Carambar®

Burger

Veau filet et ris
Pommes carottes, filet de veau,
duxelles de morilles, ris de veau,
pommes Anna
Beurre de truffe
"Cola" sauce - La boîte M

 Livraison offerte

à partir de 450 € d'achat
(hors remises)

48€

Bûches ou calendriers

De votre choix selon la carte

ou

Dessert excentrique

De votre choix selon la carte

Notre Cadeau de Noël

La boîte à papillote

"Parce que c'est Noël"



L'histoire d'un menu raconté

Tout d'abord, un amuse bouche froid qui fera fureur sur votre table de fêtes avec une panna cotta de homard montée à la bisque, décorée d'un médaillon et de fleurs de bourrache, en verrine, et qui ne demandera que d'être sorti du frigo 10 minutes avant le service ...

Puis une entrée "foie gras" que j'appellerai "retour en enfance" par le nougats, le nougat et la barbe à papa... Une jolie présentation qui nous replongera dans nos souvenirs... et qui nous change de la terrine de foie gras traditionnelle.

Pour le plat chaud, c'est plus l'adolescence que j'ai visée... en détournant le burger qui se trouve "sans pain" mais enfermé dans les légumes (soit la rosace de carottes et la pomme Anna qui est une rosace de pommes de terre aux truffes)

Pour faire encore plus "vrai", vous réchaufferez votre sauce en "mini bouteille de Cola" au bain-marie : un décapsuleur vous sera offert pour encore plus de fun...
À tester !

En option nous vous proposons des fromages au plateau ou cuisinés et même le pain si vous le désirez.

Pour les desserts nous vous laissons le choix de la carte pour votre plus grand plaisir.

La papillote est un chocolat accompagné d'un papier portant un message, le tout enveloppé dans un papier doré ou argenté. Cette friandise est originaire de Lyon et se consomme principalement pendant les fêtes de Noël.



PHOTOS D'ILLUSTRATION NON CONTRACTUELLES

LES MENUS EN FETE

Trois menus gastronomiques et originaux pour recevoir en toute liberté



Menu Signature

Minimum 4 pers.

Caviar

Crèmeux pois vert
Corolle de Saint-Jacques
au caviar d'Aquitaine

Présenté dans les dîners de gala by M

Mandarines

De foie gras maison
Crèmeux potiron
Gelée fine de truffes

Un plat signature By M

Langouste façon Vieux Chef

La demi queue à l'armoricaine
sur un risotto moelleux
à l'essence de truffes

Le grand classique By M



55€

Bûches ou calendriers

De votre choix selon la carte

ou

Dessert excentrique

De votre choix selon la carte

Notre Cadeau de Noël

La boîte à papillote

"Parce que c'est Noël"



À savoir

Impliqués & Engagés
dans une Démarche Durable

Respect de la saisonnalité,
En démarche ISO 20121.

L'histoire d'un menu raconté

Les plats signature qui ont fait et font notre réputation.

La boîte à caviar en amuse-bouche fera le premier effet "waouh" de votre repas de fêtes.

La mandarine est devenue un classique de la maison tant la complexité de la recette et le rendu d'un plat en trompe l'œil font leur effet. Souvent copié mais jamais égalé!

À savoir... la peau de la mandarine peut également être utilisée dans des préparations médicales, en particulier dans la médecine traditionnelle chinoise.

La langouste à l'Armoricaine. Un des plats mythiques que m'a appris mon père il y a près de 40 ans

En option nous vous proposons des fromages au plateau ou cuisinés et même le pain si vous le désirez.

Pour les desserts nous vous laissons le choix de la carte pour votre plus grand plaisir.

La papillote est un chocolat accompagné d'un papier portant un message, le tout enveloppé dans un papier doré ou argenté. Cette friandise est originaire de Lyon et se consomme principalement pendant les fêtes de Noël.

Pour vos enfants

Un menu spécialement
étudié à consulter en P.10

10

LES MENUS EN FETE

Trois menus gastronomiques et originaux pour recevoir en toute liberté



Menu Truffe

Minimum 4 pers.

Œufs

Brouillés aux truffes
Chips de magret, mouillette de pain...

Truffe

Juste de foie gras, cacao amer,
brioche aux truffes

Homard

En cannelloni sans pâte,
gelée végétale du jus à la truffe
Aquarelles de goûts

Pigeon

Cuit rosé,
rouelle de betterave aux truffes
Os à moelle d'un foie chaud aux truffes,
légumes
Jus réduit à glace



60€

Bûches ou calendriers

De votre choix selon la carte

ou

Dessert excentrique

De votre choix selon la carte

Notre Cadeau de Noël

La boîte à papillote

"Parce que c'est Noël"



L'histoire d'un menu raconté

Le menu "Fête de la truffe" du gala de l'Abbaye des Prémontrés. Un menu adapté à votre cuisine et votre table.

*Une brouillade "dans l'œuf coquille" aux truffes.
Le magret est laqué aux truffes puis séché.*

*Une truffe de foie gras à la main roulée dans la pelure de truffe.
Brioche comme un pain perdu*

*Un faux cannelloni fait de farce fine de homard morceaux, monté à la bisque
Une gelée végétale aux pétales de truffes
Un beau plat...*

*Deux beaux filets de pigeon cuits juste
L'os à moelle farci de foie gras chaud et de légumes
Un jus réduit à la truffe*

En option nous vous proposons des fromages au plateau ou cuisinés et même le pain si vous le désirez.

Pour les desserts nous vous laissons le choix de la carte pour votre plus grand plaisir.

La papillote est un chocolat accompagné d'un papier portant un message, le tout enveloppé dans un papier doré ou argenté. Cette friandise est originaire de Lyon et se consomme principalement pendant les fêtes de Noël.

Un vin ? Nous vous conseillons en page 18

11

LES COCOTTES

Sur l'idée du partage, une cocotte gastronomique



1 cocotte pour 5 personnes

Thermidor

Un classique Escoffier

Le homard coupé en tronçons,
les pinces ouvertes

Des truffes

Une sauce liée à la moutarde
et des légumes à pot au feu et...

À part, une cassolette individuelle
de riz blanc dit "pilaf" au beurre à tiédir

155 €

Lièvre à la Royale

Lièvre entier désossé et reconstitué
de farce de porc et foie, de foie gras,
de truffes et cuit très très longuement

Une couche d'oignons confits
pour continuer à le compoter doucement...

À part, une pomme fruit confite

178 €

Saveurs Marines

De beaux morceaux de lotte, des écrevisses,
des noix de St Jacques sur un lit de poireaux.
Chablis, crème fraîche, filaments de safran et...

À part, des tartines grillées de rouille et un mini pot
de crème fraîche

129.50 €

Terroirs Bressans

Du poulet de Bresse, un foie gras poché en lobe,
des morilles, de gros légumes frais

Un vin du Jura pour un mélange harmonieux et
haut de gamme et...

À part, une grande tranche de pain de campagne aux
abattis et légumes à cru

149.60 €

"Pour votre santé, bougez plus"
www.mangerbouger.fr

L'histoire ...

Le 24 janvier 1891, Victorien Sardou a
donné, sur la scène de la Comédie-Française,
la pièce Thermidor. Suspendue après la se-
conde représentation, à la suite de troubles
suscités par des membres républicains radi-
caux du public, qui nécessitèrent l'intervention
de la police, la pièce ne devait reparaitre à la
scène que cinq ans plus tard, le 3 mars 1896,
la pièce connut alors tant de succès que Pail-
lard nommera par la suite "homard Thermi-
dor" en hommage à la création de son chef
Escoffier.

La recette du lièvre à la royale, dite d'Antonin
Carême, apparaît pour la première fois en
1775, dans Les Soupers de la cour du cuisinier
Menon.

LA CARTE

Vous fêtez Noël - Nouvel An en tête à tête,
les menus ne vous correspondent pas, cette carte est faite pour vous...

Les Foies Gras

Mandarine

De foie gras maison
Crèmeux potiron
Gelée fine de truffes

Un plat signature By M

19 €

Foie gras "griottines"

Le foie gras laqué
Pot de cerises à l'eau de vie
Gelée claire, fusette

19 €

Truffe

Juste de foie gras, pelure de truffes
Cacao amer
Brioche aux truffes

18 €

Retour en enfance

"Ours blanc" de foie gras
Guimauve "barbe à papa"
Nougat de foie gras aux mendiants
Cube de pain d'épices,
tuile de carambar

18 €

Les Entrées

Demi Langouste

Farci de crabe aux fines herbes
Œufs parfait en cocotte
Chantilly de caviar de harengs
Mayonnaise Milliat

23.50 €

Homard

En cannelloni sans pâte,
gelée végétale du jus à la truffe
Aquarelles de goûts

18 €

Savarin

De saumon fumé
Gravlax en corolle
Crème d'œufs de harengs
Salicornes marines

16.50 €

Un vin ?

Nous vous conseillons
en page 18



PHOTOS D'ILLUSTRATION NON CONTRACTUELLES

Les Viandes

Burger

“Veau filet et ris”
Pommes carottes, filet de veau,
duxelles de morilles, ris de veau,
pommes Anna
Beurre de truffe
“Cola” sauce - La boîte M
🌿 19.50 €

Pigeon

Cuit Rosé - rouelle de betterave aux truffes
Os à moelle d'un foie chaud aux truffes,
légumes
Jus réduit à glace
🌿 20.50 €

Bœuf

Le tournedos “comme un Rossini”
Foie gras et crêpe épaisse de polenta
Échalotes confites
Un jus réduit
🌿 25.80 €

Chapon

De ferme en ballotine truffée et ris de veau
Purée de topinambour à l'ail des ours
Pétales de tomates séchées
Crème de morilles
🌿 16.90 €

📖 À savoir

Impliqués & Engagés dans une Démarche Durable

Réalisation chaque année du Bilan Carbone de l'Entreprise,
À l'origine de la signature à l'assemblée nationale du pacte contre le gaspillage alimentaire,
Préférence au circuit court et de production locale,
Travail en concertation avec des ESAT locaux,
Politique sociale par la diversité (signataire de la charte) et de la parité.

Les Poissons

Saint-Jacques

En tatin d'endives d'hiver
Kougelof d'escargot au beurre d'ail
Un jus de vanille
🌿 18.50 €

Langouste façon Vieux Chef

La demi queue à l'armoricaine
sur un risotto moelleux à l'essence de truffes
Le grand classique By M
🌿 26 €

Les Gibiers

Chevreuil

Le filet lardé, millefeuille de betterave
et carottes de couleur
Sauce poivrade et figue rôtie
🌿 20.90 €

Sanglier

Le filet mignon en robe de chou
Baies de cassis
Boutons d'artichauts - ail confit
🌿 15.60 €

LA CARTE

*Vous fêtez Noël - Nouvel An en tête à tête,
les menus ne vous correspondent pas,
cette carte est faite pour vous...*

En croûte

Soupe de grenouilles au vert

100 % grenouilles désossées
et marinées au vin blanc et aux épices,
Un velouté de persil plat et légumes d'hiver,
Lutée d'un couvercle feuilleté (individuel)

Servi individuel

🌿 12.80 €

Croûte d'épeautre d'une volaille de Bresse Aux morilles

Dans un pain d'épeautre vidé,
comme un pain surprise,
De la volaille de Bresse en morceaux,
liée à des morilles,
Du ris de veau
et des champignons du moment
Une bouchée à la reine revisitée et de luxe

Servi individuel

🌿 21.50 €

📦 Livraison offerte

à partir de 450 € d'achat
(hors remises)

Bun's & Roll

Ris de veau et morilles

Un mixte bun's et pâte à croissant
Un ris de veau aux morilles
Une bouchée à la reine revisitée ...
🌿 15.50 €

Escargots

En brioche ...
un beurre d'ail à l'absinthe
Une tombée de poireaux à l'anis
Un remix de la brioche d'escargot ...
Une douzaine par personne
🌿 14.50 €

📖 À savoir

L'épeautre est l'ancêtre du blé,
celui que consommaient les
gaulois.
On en retrouve jusqu'à 9000
ans avant JC.
C'est un grain rustique qui
demande peu d'eau et ne
supporte le moindre engrais...

Les papiers utilisés pour la réalisation de cette brochure sont fabriqués à partir de pâte blanche sans chlore. Le bois utilisé pour cette pâte provient de forêts et plantations gérées de manière durable. Ces papiers sont exempts d'acide et entièrement recyclables. L'impression est faite à partir d'une encre végétale.



Les Fromages

Cuisinés...

La Boite

D'un camembert affiné
et fourré aux truffes
Un mesclun de salades servi à coté
"BCR" de vinaigrette

À chauffer - pour 2 personnes

🍷 14 €

Les coffrets de fromages affinés

Nos coffrets sont affinés, choisis
et travaillés par Philippe Marchand
Maître fromager affineur à Nancy

Coffret Lorrain

6/8 pers

🍷 39 €

Coffret Lorrain

8/12 pers

🍷 52 €

Coffret Découverte

12/16 pers

🍷 76 €

Coffret Exception

6/12 pers

🍷 120 €

Besoin de pain ?

La Boite à pain tranché

Pain aux noix
Pain multigrains aux céréales
Pains aux figues

🍷 12 €

LA CARTE

Des desserts gourmands ou excentriques ...

Les Desserts

Bûches et calendriers...

Nos bûches s'accordent aussi en calendrier pour la nouvelle année

Tous nos produits sont créés et faits maison

Cylindre

Biscuit roulé au caramel beurre salé
Craquelin cacahuètes
Mousse chocolat grand cru Valhrona

🍷 5.50 €

Pécan pommes

Crèmeux praliné pécan
Marmelade de pomme verte- biscuit amande
Mousse légère au parfum de manzana

🍷 5.50 €

Kub Yuzu

Dacquoise noisette
Crèmeux citron yuzu

🍷 5.50 €

Passionnément café

Biscuit moelleux brownies
Crèmeux chocolat noir grand cru
Compote orange passion
Mousse légère
à l'infusion de café grains

🍷 5.50 €



Les Desserts

Excentriques...

Nos desserts excentriques

sont nés de nos essais

lors des jurés de la gastronomie.

Ils sont osés et originaux

mais c'est pour cela qu'on aime les faire !

Présentation individuelle à l'assiette uniquement

Exosphere

Sphère chocolat blanc
Confit d'ananas au rhum
Bananes rôties et noix de coco
Cola exotique "à arroser"

🍷 9.90 €

Pomme de pin

Reconstitution en forme de pommes de pin
Mélange noisette, mousse chocolat au lait
Abricots compotés, craquant aux pignons de pin

🍷 9.90 €

Mon Cherry

Cerise en trompe l'œil
Mousse légère amande
Riz au lait vanille
Compotée de cerises

🍷 9.90 €

Havana

Comme un cigare
aux parfums marrons et mandarine
Crèmeux à la fève de Tonka
"Cendres" de cacao

🍷 9.90 €

17



📖 À savoir

Nos bûches se déclinent en calendrier pour la nouvelle année.

Tous nos produits sont créés et faits maison.

PHOTOS D'ILLUSTRATION NON CONTRACTUELLES

16



QUELQUES VINS

Pour accompagner vos menus ou plats ...

Vins Blancs

Pouilly fumé - Domaine Pabiot 2014 🍷 23.40 €

Montagny - Domaine Faiveley 2013-14 🍷 24.60 €

Pessac Leognan - Château Coquillas 2014 🍷 26.15 €

Vins Rouges

Mercurey Vieilles Vignes - Domaine Faiveley 2014 🍷 27.80 €

Pessac Leognan - Château Coquillas 2014 🍷 25.65 €

Châteauneuf du Pape - Domaine de Nalys 2011 🍷 34.80 €

Chassagne Montrachet - Domaine Bachelet 2014 🍷 34.80 €

Champagne

Cuvée Traiteurs de France - Senez Carte Blanche 🍷 22 €

GOODIES

Décapsuleur - By M 🍷 7.50 €

Push up - serviette rafraichissante 🍷 3 €

Tablier de cuisine - By M 🍷 20 €



NOTRE MIEL VOSGIEN

Dans le cadre de notre action "Un toit pour les abeilles"

Mini pot 🍷 3 €

Idéal en accompagnement de votre brioche du lendemain ...

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CONSEILS

Vous avez commandé nos produits. Merci d'avance de votre confiance. Voici quelques conseils de nos chefs. Mais, attention, les temps et températures indiqués dépendent de votre four et cela peut varier ! Surveillez bien vos produits en cours de chauffe.

PLATS FROIDS - BUFFETS - COCKTAILS

Mettez au maximum vos produits au frais. A défaut, une cave fraîche avec un linge humide et des glaçons peuvent faire l'affaire.

Attention nous livrons à 4° et notre responsabilité s'arrête une fois la livraison effectuée. Otez la protection (film transparent) au dernier moment pour garder le maximum de fraîcheur.

Location de containers isothermes → 12.00 € TTC + frais de reprise selon secteur géographique

PLATS CHAUDS

Les décors que nous mettons sur les plats sont à retirer avant la chauffe.

Enlevez la protection film et selon les plats, couvrez d'aluminium. Ci-dessous les temps approximatifs des temps de chauffe :

Plats individuels :
four doux 80° - 40 minutes à vérifier.

Grosse cocotte de 5 pers :
sur plaque électrique avant frémissement ou four chaud - th. 6/7 > 200° pendant 1h puis th. 4 > 150° pendant 45'.

Plat en croûte :
four chaud th 6/7 > 200° pendant 30' puis th. 4 > 150° pendant 30' couvert d'aluminium.

PHOTOS NON CONTRACTUELLES

COMMANDES

Plus vite ! Directement sur notre site en ligne www.lecasierauxsaveurs.com

Des conseils ? Appelez Maud "Le Casier aux Saveurs" - 15 rue Stanislas à Nancy
03 83 35 52 27

La prise de commande par téléphone est possible, toutefois nous exigeons le règlement intégral par paiement CB électronique et un bon de commande vous sera envoyé.

Sur place, votre commande est validée par un bon de commande. La prise en compte de votre commande n'est effective qu'après le règlement total.

Un bon de matériel vous est remis et celui ci doit être restitué dans les cinq jours suivant votre livraison (voir paragraphe livraison et retour de matériel).

Nous travaillons des produits frais et ne pouvons être tenus responsables des problèmes d'approvisionnement. En cas de problèmes nous pourrions remplacer le produit manquant par une qualité et quantité équivalentes.

Cette carte est valable du 20 décembre 2017 au 4 janvier 2018.

Nos agences et laboratoires seront fermés les 25 décembre et 1^{er} janvier où nous n'assurerons aucune permanence.

LES TARIFS SONT EXPRIMÉS EN TTC

RETRAITS DES COMMANDES

Sur Nancy
À notre siège de Maxéville :

Rue Eugène Vallin - 54320 Maxéville.
Parking et facilités d'accès, où la coupe de l'amitié vous sera offerte accompagnée de quelques pièces cocktail de nos compositions. Nous vous accueillerons de 11 heures à 18 h, les 24 & 31 décembre.

Sur Pont-à-Mousson

À l'Abbaye des Prémontrés : dans le réfectoire des Chanoines à partir de 12 heures et jusqu'à 17 h les 24 et 31 décembre.

Nous vous accueillerons avec la coupe de l'amitié accompagnée de quelques pièces cocktail de nos compositions.

LIVRAISONS

Les livraisons des 24 et 31 décembre sont assurées jusqu'à 18 h maxi. Elles sont gérées par secteur géographique et pourront être effectuées à partir de 11 h.

Les frais de livraison sont calculés comme suit :

Zone A : Nancy et environs maxi 10 km > 12.00 €

Zone B : 11- 30 km de Nancy > 16.00 €

Zone C : 31 à 60 km de Nancy > 25.00 €

Zone D : 61 à 90 km de Nancy > 35.00 €

Au-delà de 90 km : > 0.65 € du km

Nous serons avec vous aussi le lendemain en vous offrant la brioche du partage pour le petit déjeuner ...

LIVRAISON OFFERTE À PARTIR DE 450 € D'ACHATS (HORS REMISES)

RETOUR DU MATÉRIEL

Le matériel qui vous est confié doit nous être rendu propre dans les 5 jours suivants la prestation.

Clients de Nancy & environs

Une permanence "reprise de matériel" sera mise en place à nos laboratoires :
Rue Eugène Vallin - 54320 Maxéville
Le 26 & 27 décembre - de 9h à 16h
Les 2 & 3 janvier - de 9h à 16h

Clients de Metz & environs

Un camion de reprise sera présent sur le parking patinoire (face au stade Saint Symphorien)
Le 26 décembre - de 12h à 15h
Le 2 janvier - de 12h à 15h

À l'Abbaye des Prémontrés

Le 26 & 27 décembre - de 9h à 15h
Le 2 & 3 janvier - de 9h à 15h

Si reprise de matériel à votre domicile par nos soins, des frais seront appliqués selon votre zone géographique (voir tarifs de livraison).